

El món de la tòfona

Pau Marginet

TUTOR: Josep M. Fontquerni. CENTRE: Escola Xarxa

Em va semblar molt interessant fer el treball sobre el tema de les tòfones, perquè un dia vaig anar en unes jornades informatives que organitzava l'agència del desenvolupament del Berguedà, i tractaven sobre com aprofitar millor tots els tipus de recursos naturals que ens pot proporcionar un bosc, com per exemples les tòfones. En aquesta xerrada hi participaven diferents professionals sobre el tema i alguns tofoners, i tots coincidien a dir que hi ha diverses zones al Berguedà on es podrien trobar/cultivar tòfones ja que la nostra comarca reuneix molts factors a favor. També em va semblar molt interessant fer aquest treball sobre aquest tema perquè encara avui dia és un tema desconegut per molta gent, i per tant em va semblar idoni donar-lo a conèixer.

Amb aquest treball el meu objectiu és adquirir més coneixement sobre les tòfones (bàsicament de la tòfona negra), perquè a casa meva tenim alguns terrenys i volia estudiar la possibilitat de si en alguns llocs es podria fer una petita explotació de cultiu de tòfona negra.

Per dur a terme aquest treball, bàsicament m'he guiat a partir d'observar diferents articles de diverses pàgines web i a partir d'aquí fer el propi redactat. Sobre tot ho he fet així, en els apartats en què s'expliquen coses més generals sobre la tòfona, com pot ser: les diferents espècies que existeixen, la seva història, la producció a nivell nacional i més local, la tòfona vista des del punt de vista gastronòmic, com també quines són les races de gossos més utilitzades per buscar les tòfones.

I en l'apartat d'explicar coses més específiques, com per exemple saber quines són les condicions que s'han de tenir en compte perquè en un lloc es facin tòfones, ho he extret d'un dossier del centre tecnològic forestal de Catalunya.

Es tracta d'un treball d'investigació sobre diferents punts de la tòfona negra, com les espècies que existeixen, la producció a Espanya i Catalunya, investigar

quines zones del Berguedà són més bones per dur a terme aquesta activitat.

Primer de tot s'explica que és ben bé un tòfona, és a dir, es dona una definició d'aquesta. Seguidament s'exposa la seva història, la seva evolució de la producció a Espanya, també s'esmenten les principals classes de tòfones i de cada



Tòfona negra

una d'elles una informació més detallada. A continuació, ja s'explica més la part econòmica d'una plantació de tòfona negra, les races de gossos més utilitzades per buscar-les, la part més culinària de la tòfona i els requeriments i condicions per cultivar-les.

Pel que fa al cos del treball comencem centrant-nos més principalment en la tòfona negra, ja que és la més coneguda arreu i la més explotada a Espanya i a la comarca del Berguedà. Les tòfones o trufes són un grup de fongs comestibles i molt apreciats a nivell culinari del gènere Tuber. I és considerada el diamant negre de la cuina per les seves excepcionals característiques organolèptiques com per exemple l'aroma que desprèn.

A continuació, s'explica la història de la tòfona i la relació que hi ha hagut entre aquesta i les primeres civilitzacions al llarg dels segles. Els primers a utilitzar aquest fong van ser les primeres civilitzacions de Egipte, Grècia i Roma que la feien servir per elaborar i acompanyar millor als plats que es servien a les cases de la més alta societat.

Entorn d'aquest fong van sorgir un se-

guit de mites com el dels romans que deien que allà on queia un llamp, més tard i sortiria una tòfona.

Malauradament aquest fong tan apreciat per les primeres civilitzacions, més tard va caure en l'oblit quan l'església el va catalogar com un producte del diable pel fet que sortien de sota terra, on l'in-



Tòfona d'estiu

fern quedava més a prop i per les propietats afrodisíacques que se li atribuïen.

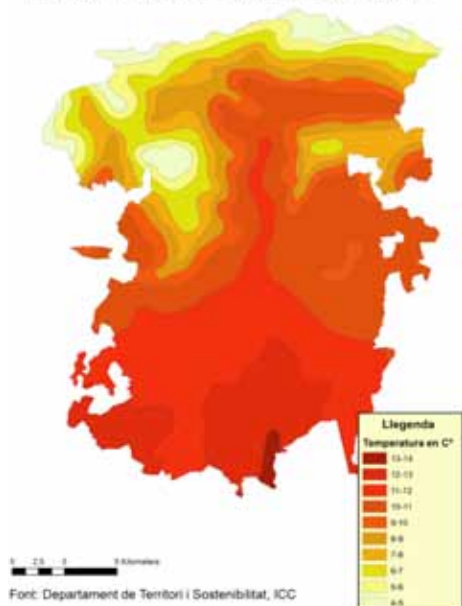
Però ja més tard en l'època del Renaiement, la tòfona va tornar a recuperar la seva esplendor, sent servida en les taules més poderoses de nobles i reis.

I si parlem de la història de recol·lecció de la tòfona, a casa nostre comença al segle XIX, quan els francesos van baixar a les rodalies de Centelles. També, una altra zona on primer es van recol·lectar tòfones va ser a la Ribagorça aragonesa quan un grup de tofonaires de Centelles es van adonar del gran potencial que tenia aquella comarca.

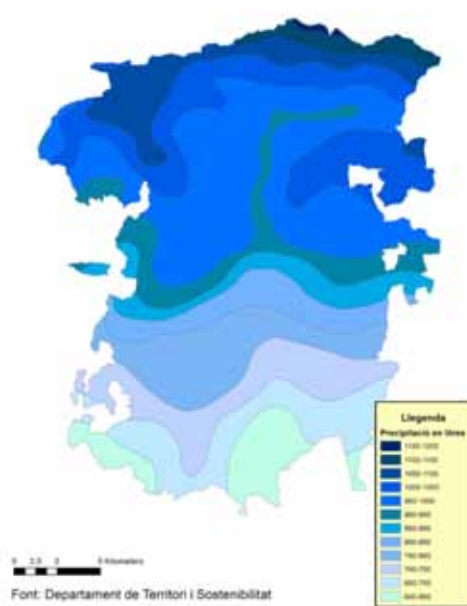
També es fa referència a les característiques principals de les tòfones. La primera és que no és el mateix un bolet que una tòfona, ja que la tòfona es troba sota terra i a més a més, les tòfones presenten una relació simbiòtica micoriza entre altres espècies com les alzines, és a dir, que les dues espècies diferents interactuen entre si, per tal que les dues en surtin beneficiades.

Existeixen molts tipus de tòfones. La més apreciada arreu del nostre territori és la tuber melanosporum, més con-

Mapa de la temperatura mitjana anual al Berguedà



Mapa de la precipitació mitjana anual al Berguedà



FONT: ELABORACIÓ PRÒPIA, A PARTIR DE LES DADES DEL DAPARTAMENT DE TERRITORI I SOSTENIBILITAT



Tòfona blanca

guda popularment amb el nom de tòfona negra. Aquesta tòfona s'utilitza molt en la cuina i és per això que és tant apreciada. A la comarca del Berguedà, hi ha diferents explotacions dedicades a aquest conreu com per exemple la d'en Pere Muixí a Cal Rosal.

Una altre tòfona que es troba a la nostra comarca és la tòfona d'estiu (*Tuber aestivum*), i com indica el seu nom la seva època de creixement va des de l'inici de l'estiu fins a principis de tardor. La seva capa superficial està recoberta de berrugues anguloses que les diferencia de les altres tòfones i el seu color és marró negrenc.

Una altre de les més importants és la tuber magnatum, més coneguda com la tòfona blanca. Però aquesta té l'inconvenient que no es pot cultivar i només es pot trobar de forma silvestre en petites regions del nord d'Itàlia, Croàcia i esporàdicament a França, degut a les condicions geològiques i climàtiques que requereix. El fet que no s'hagi encara descobert la manera de com cultivar-la, fa que aquestes tòfones siguin les més cares del mercat.

A nivell local de comarca, el Berguedà també és una zona idònia per cultivar-hi i trobar-hi de forma silvestre tòfona negra i com a prova d'això n'és la presència de l'Associació de tofonaires del Berguedà, que actualment aglutina bona part dels tofonaires de la comarca. Cal dir també però, que a la comarca hi ha altres tofonaires que no formen part de l'Associació, però que tenen la llicència del Departament d'Agricultura.

Al llarg de l'any a Catalunya s'organitzen diverses jornades, fires dedicades al cultiu de la tòfona.

Les principals fires que es fan a Catalunya relacionades amb aquest cultiu són a Centelles (Osona) i a Cal Rosal/Olvan (Berguedà), normalment a finals del mes de Febrer o principis de Març, ja que la tòfona ja ha estat collida anteriorment.

En la part d'investigació, he fet un seguit de mapes del Berguedà. En el primer es tracta el factor de la temperatura, i s'explica les zones on es podrien cultivar tòfona negra segons la temperatura mitjana de la zona, ja que la tòfona es pot cultivar si les temperatures no superen els 43°C de màxima i els -25°C de mínima. I sabent aquestes condicions podem dir que pel que fa al factor temperatura, a gairebé a totes les zones del Berguedà s'hi podria cultivar/trobar tòfona negra.

I en el segon mapa, el factor que es treballa és la precipitació. I hi podem observar la pluviositat mitjana de diferents zones del Berguedà i així saber les zones on pel que fa a la precipitació mitjana anual, s'hi podrien cultivar explotacions de tòfona negra. La precipitació neces-

sària per un bon cultiu de tòfona negra és entre 485mm fins a 1500mm l'any. Per tant, podem observar que a pel que fa a la precipitació, el Berguedà seria una bona zona per fer-hi una explotació de tòfona negra.

I finalment, una altre factor molt important per fer un bon cultiu de tòfona negra és el sòl. La tòfona negra es desenvolupa sobre sòls calcaris i al Berguedà la major part del sòl és calcari, però hi ha l'inconvenient que al Berguedà hi ha molt sòls argilosos, i això a la tòfona no li és gaire adequat.

Una de les zones més bones de la comarca per fer-hi un cultiu de tòfona negra pot ser per exemple a Olvan, Avià, Casserres, Cal Rosal perquè el sòl no és tant argilós.

En conclusió, un cop fet aquest treball sobre les tòfones, m'he adonat realment que el món de les tòfones, és un món que té molt camp per recórrer en el nostre territori perquè ens trobem en un indret geogràfic molt bo per dur a terme aquesta activitat i ho hem d'aprofitar, i crec que s'hauria de potenciar molt més aquest cultiu.

Finalment, una de les coses que es poden arribar a proposar pot ser per exemple, arribar al tancament del cercle de la tòfona, és a dir, des de fer l'explotació del cultiu, passant per la seva producció i recol·lecció, fins arribar a la seva total comercialització.

Autor : Pau Marginet
Tutor : Josep M. Fontquerni
Escola : Xarxa